National

取扱説明書

スチーム IH ジャー炊飯器 家庭用

1.0Lタイプ
品番 SR-SY101
1.8Lタイプ
品番 SR-SY181

- このたびは、ナショナル製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
- ご使用前に **「安全上のご注意」（4～5ページ）を必ずお読みください。**
- 保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

保証書別添付

毎日のごはんをおいしく！

■大火力スチーム
高温スチームで追い炊きし、
ハリと甘みを引き出す

■酵素活性浸水（銀シャリコース）
オリゴ糖を増やし、
お米本来のうまみ・甘みを引き出す

■スチーム再加熱
高温スチームであつあつふっくらごはん

もくじ

安全上のご注意　必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防ぐため、必ずお守りいただくことを説明しています。
■表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

警告 「死亡や重傷などを負う可能性が想定される」内容です。

注意 「傷害や物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

■お守りいただく内容の種類を区分して、説明しています。

してはいけない「禁止」内容です。

必ず実行していただく「強制」内容です。

警告

火災、やけど、発火、感電などを防ぐために…

吸排気口やすき間に異物を入れない

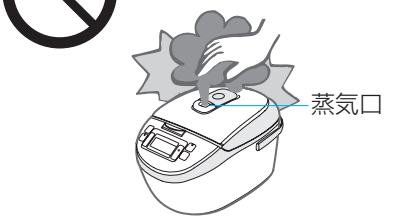
●特にピンや針金などの金属物。

蒸気口は高温です 顔や手を近づけない

●特にお子様には充分ご注意ください。

電源コードやコンセントは正しく扱う

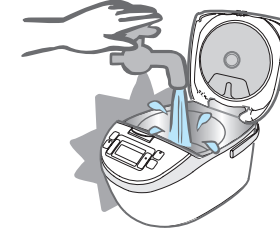
●電源コードや電源プラグを傷つけない。
●電源コードが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは、使用しない。
●ぬれた手で、電源プラグの抜き差しをしない。

●定格15A・交流100Vのコンセントを単独で使う。
●電源プラグは、根元まで確実に差し込む。
●電源プラグのほこりなどは、定期的に取る。（ほこりなどがたまると湿気などで、絶縁不良の原因）
●延長コードは、定格15A以上のものを単独使用する。

事故をさけるため に次のことを守る

●子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない。

●本体を水洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない。

●絶対に改造や分解・修理をしない。

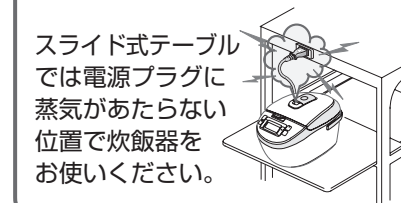
注意

やけど、火災、けが、感電、漏電などを防ぐために…

こんな場所で使わない！

●水のかかる所や火気の近く。
●不安定な場所や熱に弱い敷物の上。
●壁や家具の近く。（変色や変形の原因）
●**アルミシート**や電気カーペットの上。（アルミシートなどが発熱する場合があります）

電源プラグに蒸気をあてない

●コンセントに差した電源プラグに蒸気をあてない。（ショートや発火の原因）

スライド式テーブルでは電源プラグに蒸気があたらない位置で炊飯器をお使いください。

本体内部は高温です！

●使用中や使用直後は、高温部に触れない。

特にふたの内側や内釜など。

●持ち運ぶときは、このフックボタンに触れない。（ふたが開き、やけどの原因）

●専用の内釜以外は絶対に使用しない。（過熱によるやけどやけがの原因）

電源コードは正しく扱う

●電源コードを巻き取るときや電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持つ。（けがや発火の原因）
●使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。

●医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、医師とご相談ください。（本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります）
●ご使用後のお手入れは本体内部が冷えてから行う。

使用上のお願い

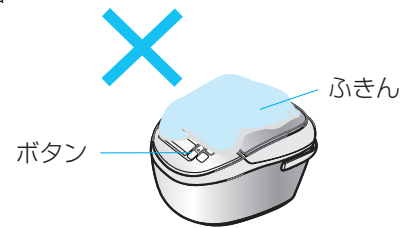
本体について

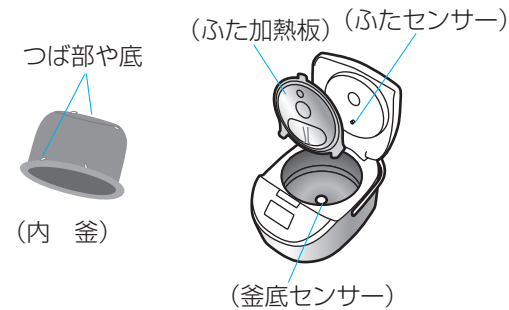
■スライド式テーブルに置くときは、必ず荷重強度を確認する。

落下するおそれ

商品のタイプ	お米や水を入れたときの重さ
1.0L	約 8 kg
1.8L	約 11 kg

■使用中はふきんをかけたり、熱いもの（やかんやなべなど）を置かない。

蒸気がこもってふたが変形したり、ボタンが故障する原因

■ごはんつぶなど異物や汚れがついたまま使わない。

ごはんがこげたり、エラー表示したりして、うまく炊けません。

■磁石を近づけない。

誤動作の原因

■磁気に弱いものを近づけない。

記録が消えたり、雑音が入ることがあります。
●磁気カード（キャッシュカード、定期券など）
●磁気テープ（カセットテープなど）
●無線機器（テレビ、ラジオなど）

■IHクッキングヒーターの上で使わない。

故障の原因

■直射日光があたる所で使わない。

変色のおそれ

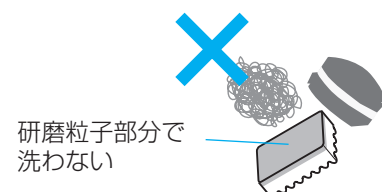
内釜について

■炊飯器以外では使わない。

■内釜を傷めない。（ダイヤモンドフッ素樹脂被膜がはがれる原因）

〈準備のとき〉
●泡立て器などで洗米しない。

〈炊きあがったとき〉
●内釜で酢を混ぜない。（すしめしなど）
●金属製のおたまは使わない。（おかゆなど）
●たたいたりしない。（よそうときなど）

〈お手入れのとき〉
●スプーンや食器類を入れない。
●調味料を使った場合は、すぐに洗う。
●スポンジで洗う。
みがき粉や金属たわし、ナイロンたわしで洗ったりこすったりしない。

お知らせ

次の場合は性能や人体への影響など問題はありません。
●緑色のさび
→酢で軽くふき取り、水洗いすると色が戻ります。
●さびと熱による変色・変形
●浅い傷、小さな凹凸やメッキの摩耗
●ダイヤモンドフッ素樹脂被膜のはがれ
→気になるときや内釜が変形したときは購入できます。

内釜は販売店でお買い求めいただけます。
松下グループのショッピングサイト「パナセンス」でもお買い求めいただけます。
●1.0Lタイプ品番：ARE50-A76
●1.8Lタイプ品番：ARE50-A75

Pana Sense

http://www.sense.panasonic.co.jp/

ふっくらとごはんを炊くコツ

1 いいお米を選ぶ

（お米の豆知識参照）
●つやがあり透き通っている。
●割れ米が少ない。

2 お米は正しくはかる

●必ず、付属の計量カップ（約180ml）を使う。
●計量米びつでは、誤差がでることがあります。

3 手早く「とぐ」

●「とぐ→洗い流す」を繰り返し、水が澄んでくるまで手早く洗う。
●とぐ目的は、こすって表面に残っている米ぬかを落とすことです。

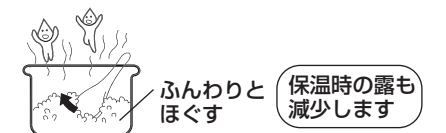
4 ざる上げ放置をしない

●お米が割れて、べたつきの原因になります。
●水に浸さなくても、すぐ炊けます。

5 炊飯に適した水を使う

●水道水や浄水器を使った水がおすすめです。
・pHの高い（9以上）アルカリイオン水はべたつきや黄変の原因になります。
・硬度の高い（100以上）ミネラルウォーターは、ぱさつきやかたくなる原因になります。

6 炊きあがったらすぐほぐす

●余分な水分が逃げ、ふっくらおいしくなります。
●むらす必要は、ありません。

お米の豆知識

新しいお米を選ぼう

お米は野菜と同じ、生鮮食品です。精米されて空気に触れたお米は、少しずつ酸化してしまいます。買うときは、精米の日付が新しいものを選びましょう。

「保存」ってどうしてる？

保存に適した場所は、冷蔵庫の野菜室など。
お米が酸化しないよう、密閉して小分けにすると、においもつかず、しまいやすくなります。

おいしく食べられる期間は？

生鮮食品であるお米をおいしく食べられる期間は変化します。下記を目安に、封を切ったらできるだけ早く食べきりましょう。

春	夏	秋	冬
約1か月以内	約2週間以内	約1か月以内	約2か月以内

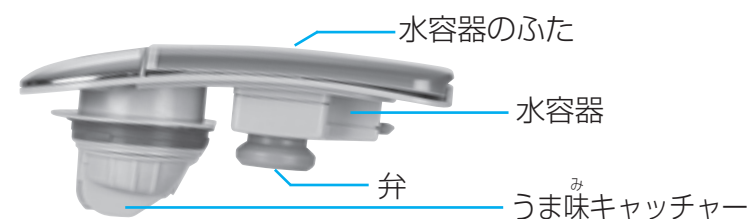
「おいしいお米」って？

お米のおいしさは、銘柄や産地によっても様々。色々と食べ比べて、お好みに合ったお米を探してみてください。

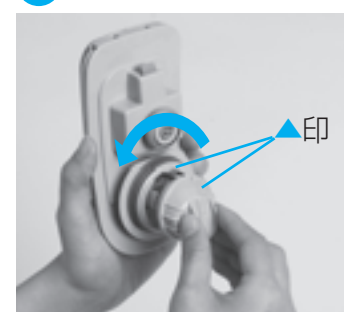
各部の名前／付属品

フックボタン
押すとふたが開きます

●「炊飯」「取消/切」ボタン上の凸部（● ▬）は、目の不自由な方々に配慮したものです。
●基準点を分かりやすくするためにブザー音を「ピピッ」に変えています。

スチームユニット（水容器・うま味キャッチャー付き）

取り外し

❶ 引きあげて取る（水容器のふたを持って取り外さない）

❷ 左に回して外す

お願い
●うま味キャッチャー以外は外さないでください。
無理に分解すると故障の原因になります。

取り付け

必ずフィルターの取り付けを確認してください（P.22）
（取り外しと逆の手順で）
❶▲印を合わせてカチッと音がするまで右に回す。
❷カチッと音がするまで確実にふた側へ押し込む。

しゃもじホルダーの取り付けかた

❶ しゃもじホルダーをハンドルのくぼんでいるところに取り付ける

左右どちらでも取り付けできます

❷ しゃもじを入れる

ふた加熱板

取り外し

両側のつまみを持ち手前に引っ張る。

お願い
●お使いになるたびに取り外し洗ってください。（P.22～P.23）

取り付け

突起部をふたの上部にある穴に斜め下から差し、つまみ部（両側）を「カチッ」と音がするまでふた側に押し込む。

付属品

計量カップ

（約180ml）

しゃもじ

しゃもじホルダー

初めてお使いになるときは洗ってからご使用ください。（P.22）
内釜・しゃもじ・しゃもじホルダー・ふた加熱板・スチームユニット

ごはんを炊く準備

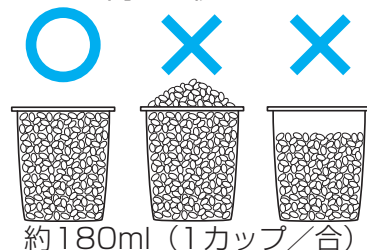
電源プラグを差す	お米をとぎ、水加減をしたあと	内釜をセットする	スチームユニットをセットする

1 電源プラグを差す

●ぬれた手で、電源プラグの抜き差しをしない。
●電源コードは色テープ以上引き出さない。(破損の原因)

2 お米をはかる

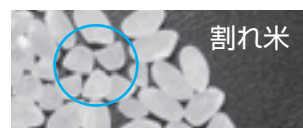
付属の計量カップできちんとはかり、内釜に移す。

約180ml（1カップ／合）

●1回で炊けるお米の量（➡裏表紙）

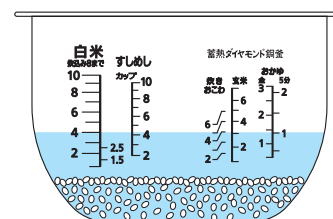
3 お米をとぐ

①最初はたっぷりの水で大きくかき混ぜ、すぐに水を捨てる。
（お米がぬか分を吸いやすいため）

②お米とお米を軽くすり合わせるように、「とぐ→洗い流す」を繰り返す。
③水が澄んでくるまで手早くすすぎ、終了。

●洗米のあとはざる上げ放置しない。
（お米が割れ、ごはんがべたつく原因に）

●お米をあらかじめ浸しておく必要はありません。
●無洗米について
・お米と水がなじむように、軽く底からかき混ぜる。
・おこげやにおいが気になるときは軽く水洗いし、でんぷんを洗い流す。

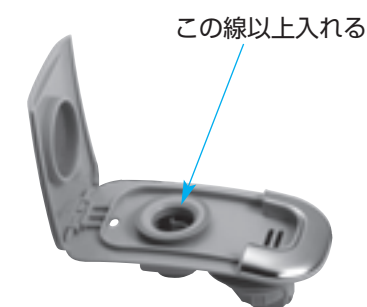
4 水加減をしたあと内釜をセットする

①平らな台の上で、炊きたいメニューの目盛りに合わせて水を入れる。
（左右の目盛り、両方を見ながら）
●お米は、平らにならしておく。
●水量は、お米のカップ数に合わせる。

（白米4カップの場合）
図の内釜は1.8Lタイプです。

●新米は少なめに、夏場は多めにするなどお好みに合わせて水加減する。
●水を多めに入れたときは、ふきこぼれたり「U12」を表示することがあります。（P.29）

②内釜周囲の水分などをふき取り、内釜をセットする。

5 水容器に水を入れる

本体からスチームユニットを外し、水容器のふたを開け、水位線以上水を入れる。
※炊飯時に「高温スチーム」を使うメニューのみ（P.12）

●水は水道水を使う。
（40℃以下の水）
●あふれた水は捨てる。
水容器を強く振ったりしない。中の水がこぼれることがあります。
※水容器に水がなくても炊飯できますが、高温スチームは出ません。

6 スチームユニットをセットする

カチッと音がするまで確実にふた側へ押し込む。
●スチームユニットをセットすると弁が開くため、水容器の中の水が若干フィルターに落ちますが、継ぎ足したりしない。
（食味低下の原因）

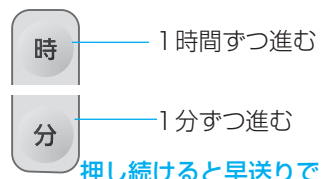
※水容器の水は、炊飯とスチーム再加熱1回分です。
スチーム再加熱をしない場合は、炊飯後水容器に水が残ります。

現在時刻が合っていないとき ●時刻は24時間表示です

1 「時」または「分」を1秒以上長押しする
（「ピッ」とブザーが鳴ったら指を離す）

時刻表示が点滅します

2 時刻を合わせる

点滅が止まれば完了です

●炊飯や保温および予約中の時刻合わせはできません。
●リチウム電池が消耗してくると、電源プラグを抜いたとき、現在時刻や予約など記憶していた内容が消えます。（P.28）
●電池は本体内部に固定されています。交換される場合はお買い上げの販売店または修理ご相談窓口（P.31）へご依頼ください。（有料）

コースの使い分け

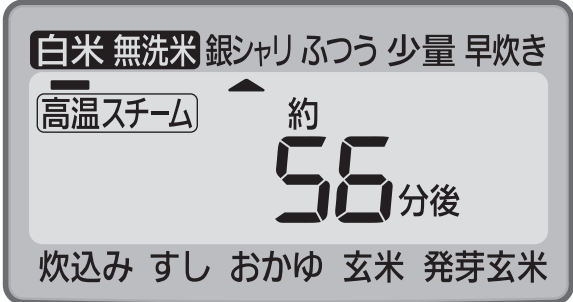
			コース	水位線	高温スチーム	水容器の水	炊飯時間	炊飯残時間表示
白米・無洗米	白米 無洗米	甘み・うまみがあるごはん	銀シャリ	白　米	あ　り	●	50〜56分	炊飯開始から
白米・無洗米		標準的な炊きかた	ふつう	白　米	あ　り	●	白米のとき 38〜48分 無洗米のとき 32〜48分	炊飯開始から
白米・無洗米		少しだけ炊く ※1	少　量	白　米	あ　り	●	32〜48分	炊飯開始から
白米・無洗米		早く炊きあげたい ※2	早炊き	白　米	な　し	—	20〜32分	7分前から
白米・無洗米		炊込みごはん 炊きおこわに	炊込み	白　米	な　し	—	48〜52分	13分前から
白米・無洗米		すしめしを作る	す　し	すしめし	な　し	—	47分	炊飯開始から
白米・無洗米		おかゆを炊く	おかゆ	おかゆ（全または5分）	な　し	—	50〜67分	4分前から
玄米	玄米	玄米を炊く	玄　米	玄　米	あ　り	●	120分	13分前から
発芽玄米	発芽玄米	発芽玄米を炊く	発芽玄米	市販品の表示（白　米）	あ　り	●	50〜70分	13分前から

お知らせ
※1　1.0Lタイプ：0.5〜1.5カップまで、1.8Lタイプ：1〜2.5カップまで炊飯できます。
※2　ごはんがかためになったり、おこげができることがあります。
→あらかじめ、お米を浸水させると和らぎます。

ごはんを炊く

コースを変更しないとき

使い始めは「白米／銀シャリ」に設定されています

1 炊飯を開始する

●炊きあがるまでの目安の時間を表示します。

2 炊きあがったら ごはんをほぐす

●炊きあがったら、すぐにふんわりとほぐす。

ごはんを炊く コースを変更するとき

コースを選ぶ	炊飯を開始する	ごはんをほぐす

●操作をやり直すとき
●炊飯を中止するとき

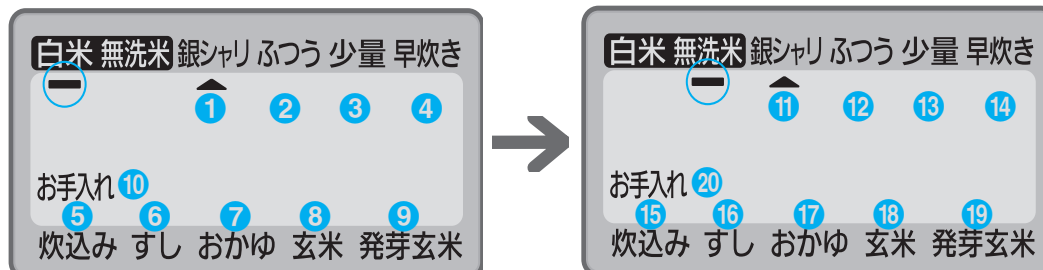
1 コースを選ぶ

使うコースに
「▲」を合わせる

例：「白米／少量」を炊くとき

コースの選びかた

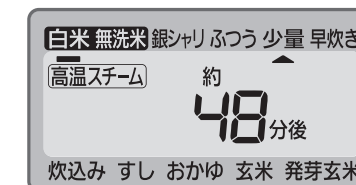
■使い始めや前回「白米」を炊いたとき

・「コース」ボタンを押すたびに「▲」が移動し、❶ ❷ … ⑳ ❶ …の順に選ぶことができます。

■前回「無洗米」を炊いたとき

・「コース」ボタンを押すたびに「▲」が移動し、⑪ ⑫ … ⑳ ❶ …の順に選ぶことができます。

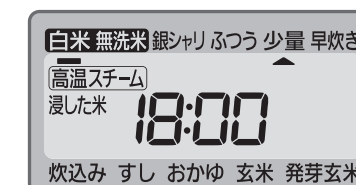
●「白米」「無洗米」と「銀シャリ」「ふつう」は記憶されます。

2 炊飯を開始する

「炊飯」ボタンを押す

●炊きあがるまでの目安の時間を表示します。

■炊飯器本体以外で浸したお米を炊くとき

浸した米は2度押し

炊飯
2回押す

●炊飯残時間は表示しません。

お願いとお知らせ

●浸水する場合は、夏場は30分以上、冬場は1時間以上を目安にしてください。（お米の状態や水温によって異なる）

●13時間以上（夏場など水温が高いときは8時間以上）浸水しないでください。（においの原因）

●炊飯時間は浸水時間や水温によって異なります。浸水時間※や水温を検知し、炊飯時間と火加減を調節して炊きあげます。

※ふたを閉めてから「炊飯」ボタンを押すまでの時間

3 ごはんをほぐす

炊きあがったら、すぐにふんわりとほぐす。

●余分な蒸気を逃がし、ふんわりとしたごはんにします。（保温時の露も減少します）

予約する

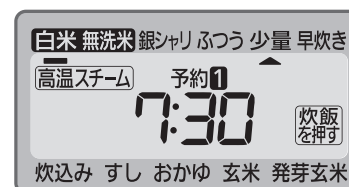
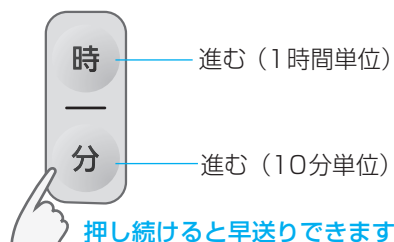
例：7時30分に合わせた場合

■現在時刻が合っているか確認し（P.10）、コースを選んだあと（P.14）、

1 「予約1」または「予約2」を選ぶ

「予約」ボタンを押すごとに 予約1 → 予約 2 → 予約1 …と変わります

2 炊きあがり時刻を合わせる

押し続けると早送りできます

3 予約を完了する

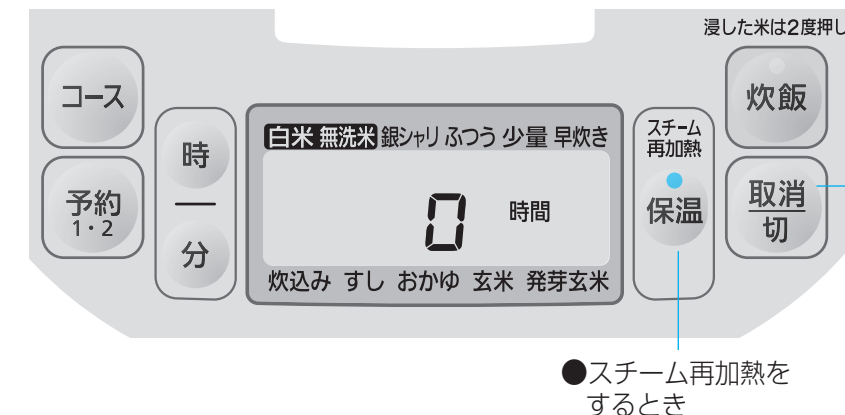
■予約完了後に
現在時刻を見たいとき

「予約」ボタン点灯中に押す

お知らせ

- ●予約時刻は2通り設定でき、一度設定すると次に変更するまで記憶しています。（使い始めは「予約1」が5：00、「予約2」が18：00に設定されています）
- ●炊きあがり時刻直前の予約はできません。
- ●予約炊飯したときは、炊飯残時間を表示しません。
- ●予約炊飯ではお米が水を余分に吸うため、やわらかくなったり、おこげができたりする場合があります。
- ●「早炊き」「炊込み」コースは予約炊飯ができません。発酵の早い自家製発芽玄米もおすすめできません。
- ●13時間以上（夏場など水温が高いときは8時間以上）の予約はお米が発酵し、においの原因になります。

コース	予約可能時間
銀シャリ	61分前〜
ふつう	53分前〜
少量	
すし	50分前〜
おかゆ	70分前〜
玄米	130分前〜
発芽玄米	60分前〜

保温する

●保温を切るとき
（再度、保温するときは「保温」ボタンを押してください）

お知らせ

- ●保温の経過時間を1時間単位で0〜23時間まで表示します。（0時間は1時間経過していないとき）
- ●24時間を超えると現在時刻を表示します。

保　温

炊きあがると自動的に保温になります。（すぐにごはんをほぐしてください）

お願い

- ●高温多湿の地域にお住まいの方は、保温臭が発生しやすいので保温温度を60→74に変更してください。（P.26）
- ●保温臭が気になるときは、お手入れ機能（P.24）を使ったあと、保温温度を60→74に変更してください。（P.26）
- ●ごはんがある状態で、保温を取り消したり電源プラグを抜いて、そのまま放置しないでください。においや露が多く付着する原因になります。
- ●次のような保温はしないでください。
  - ・24時間を超える保温　・しゃもじを入れたままの保温

お知らせ

●「×」印はおすすめできません。保温するとふた加熱板のさびや食味低下の原因になります。

白米・無洗米							玄米	発芽玄米
銀シャリ	ふつう	少量	早炊き	炊込み	すし	おかゆ		
○	○	○	○	×	○	×	×	×

スチーム再加熱

高温スチームを投入することで、ごはんのぱさつきや保温臭を軽減しあつあつでふっくらにします。

スチーム再加熱ができるコース		
銀シャリ	ふつう	少量

1 ごはんをほぐす

2 スチーム再加熱を開始する

再加熱中は、保温ランプが点滅します。（約5〜7分間）

3 ブザーが鳴ったら ごはんをほぐす

お知らせ

- ●次の場合は、高温スチームを投入しません。
  - ・1回スチーム再加熱をしたとき（2回目以降は水を継ぎ足しても、高温スチームは出ません）
  - ・炊飯後に「高温スチームなし」を表示しているとき
- ●保温ランプ消灯中や、ごはんが冷めているときはできません。（ブザー音が4回鳴る）
- ●再加熱は1回がおすすめです。繰り返すとごはんの味が低下します。

いろいろなごはんを炊く

五目ごはん

材料（5人分） 1人分：389 kcal

白米……………………………3カップ

具

ごぼう・こんにゃく …………各30g
干ししいたけ……………………2枚
油揚げ ……………………………½枚
鶏肉（細切り）…………………50g
にんじん（千切り）……………50g

調味料

しょうゆ・酒 ………………各大さじ1
みりん……………………………大さじ½
塩・即席だしの素 ……………各小さじ½

1 準備する

ごぼう…ささがきにして水につける。
こんにゃく…さっとゆでて細切りにする。
干ししいたけ…ぬるま湯でもどしたあと石づきを取り、細切りにする。
油揚げ…熱湯をかけ油抜きをし細切りにする。
白米をとぎ、調味料を入れ、水を白米水位線：3まで入れ、よくかき混ぜ平らにする。
お米の上に具をのせる。（混ぜない）

2 炊く

3 仕上げる

炊けたら、ごはんを上下に返すようにふんわりほぐす。

炊込みごはんのコツ

- 具の量は、お米1カップ（約150g）あたり75g以下にしてください。（多すぎるとうまく炊けません）
- 具は小さめに切り、お米の上にのせ、混ぜないでください。（混ぜるとうまく炊けません）
- すぐに炊飯してください。（調味料が沈殿してうまく炊けません）

大豆とひじきの混ぜごはん

材料（4人分） 1人分：422 kcal

玄米…………………………2.5カップ
大豆（乾燥） …………0.5カップ(65g)

具

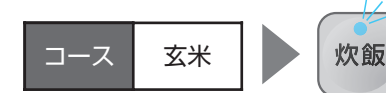
芽ひじき（乾燥）…………………15g
油揚げ（細切り） …………………1枚

調味料

しょうゆ ………………………大さじ2
塩・油 …………………………各適量

1 準備する

玄米と大豆を軽く洗い、水を玄米水位線：3まで入れる。

2 炊く（水容器に水を入れる）

3 具を準備する

芽ひじき…20分ほど水で戻しやわらかくする。
芽ひじきを油で炒め、ひたひたの水で煮る。
水分がなくなってきたら、油揚げと調味料を入れさらに汁気がなくなるまで煮る。

4 仕上げる

ごはんが炊けたら、具を混ぜ、塩で味を調える。

玄米のコツ

- 炊飯時間が長いので、乾物の豆類も水で戻さず一緒に炊込むことができます。そのときは、玄米と豆類を合わせたカップ数まで水を入れてください。
- 水加減は具を入れる前にしておきます。
- 具の量は、玄米1カップ（約148g）あたり75g以下にしてください。（多すぎるとうまく炊けません）
- 具は小さめに切り、お米の上にのせ、混ぜないでください。（混ぜるとうまく炊けません）

1回に炊ける玄米の量

商品のタイプ	炊飯容量 ※(　)内は具を入れるとき
1.0L	1～3カップ（1～2）
1.8L	1～7カップ（1～5）

手巻きずし

材料（3～4人分）

白米………………………………3カップ
昆布……………………………5×5㎝
焼きのり……………………………適量

A.合わせ酢

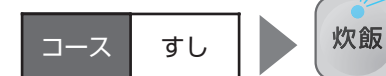
酢 ……………………………………90ml
砂糖 ………………………………大さじ2½
塩 …………………………………小さじ1½

具

まぐろ・いか・えび・サーモン
いくら・きゅうり・卵・たくあん
かいわれ菜・アボガドなど ………適量

1 準備する

白米をとぎ、水をすしめし水位線：3まで入れる。
昆布を米の上にのせる。

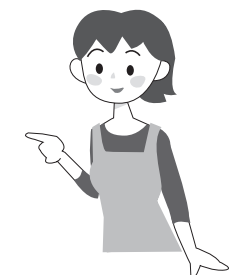
2 炊く

3 酢を合わせる（すしめしを作る）

Aを鍋に入れ軽く温め、合わせ酢を作る。
すしおけの内側を軽くぬらしておく。
ごはんが炊けたら昆布を取り出し、すしおけに移す。
合わせ酢をごはんにまんべんなく振り入れ、切るように混ぜながら、うちわであおいで冷ます。
乾燥しないように、かたく絞ったふきんをかける。

4 巻く

焼きのりにすしめしと好みの具をのせ巻く。

すしめしのコツ

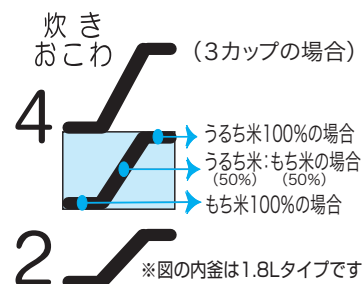
- 味をよくしみこませるために、ごはんが熱いうちに合わせ酢と混ぜ合わせます。
- つやよく仕上げるために、うちわであおいで急速に冷まします。
- 粘りが出ないように、しゃもじを寝かせ、ごはんを切るように手早く混ぜます。

いろいろなごはんを炊く

赤飯

材料（5人分） 1人分：362 kcal

もち米…………………………3カップ
小豆 …………………………⅓カップ
飾り用
ごま塩 ………………………………適量

水加減について

もち米100%で炊く場合と、白米を混ぜて炊く場合で、水加減が違います。白米を混ぜたときは、水色で囲んだ範囲で水加減を調整してください。

1 小豆をゆでる
小豆をたっぷりの水でゆで、沸騰したら煮汁を捨てる。
再び水を加え、弱火でかためにゆでる。
ゆであがったら、煮汁は別容器に移して冷まし、
小豆はざるに上げて、ぬれぶきんをかけておく。

2 炊く準備をする
もち米を洗い、ざるに上げ、ぬれぶきんをかけ30分程度水気を切る。
もち米を入れ、煮汁を炊きおこわ水位線：3の下の線まで入れる。足りないときは、水を加える。
もち米の上に小豆をのせる。（混ぜない）

3 炊く

4 仕上げる
炊けたら、ごはんを上下に返すようにふんわりほぐす。
ごま塩を振る。

炊きおこわのコツ

- ●具の量は、お米1カップ（約150g）あたり75g以下にしてください。（多すぎるとうまく炊けません）
- ●具は小さめに切り、お米の上にのせ、混ぜないでください。（混ぜるとうまく炊けません）
- ●すぐに炊飯してください。（調味料が沈殿してうまく炊けません）

ライスバーガー

材料（6個分） 1個分：416 kcal

白米…………………………2カップ
発芽玄米……………………1カップ
大葉（6枚はみじん切り）………12枚
ハンバーグ
鶏肉（ミンチ）………………300g
しいたけ（みじん切り）…………3枚
長ねぎ（みじん切り）……………⅓本
卵………………………………1個
片栗粉…………………………大さじ3
たれ
しょうゆ・酒 ………………各大さじ3
砂糖・みりん・水溶き片栗粉 ……各大さじ1
水………………………………100ml

1 準備する
発芽玄米を軽く洗う。白米をとぎ、白米の上に発芽玄米をのせ、水を白米水位線：3まで入れる。
市販品で水加減が記載されているときは、その内容に従ってください。

2 炊く（水容器に水を入れる）

コース 発芽玄米 ▶

3 ハンバーグを作る
鶏肉に酒・しょうゆで（分量外）下味をつける。
ボウルに材料をすべて入れ、よくこねたあと、
6等分して形を整えフライパンで焼く。

4 たれを作る
鍋に水溶き片栗粉以外の材料を入れ、煮立たせたあと水溶き片栗粉でとろみをつける。

5 ライスバンズを焼く
ごはんが炊けたら、大葉（みじん切り）を混ぜ、
12等分して薄丸型のライスバンズを作る。
フライパンでこんがり焼く。（油は引かない）

6 仕上げる
ハンバーグにたれをつけ、大葉とともにライスバンズに挟む。

発芽玄米のコツ

- ●水加減は、具を入れる前にしておきます。
- ●具の量はお米1カップ（約145g）あたり75g以下にしてください。（多すぎるとうまく炊けません）
- ●乾物などは、必ず戻してから入れてください。
- ●具は小さめに切り、お米の上にのせ、混ぜないでください。（混ぜるとうまく炊けません）

1回に炊ける発芽玄米の量

商品のタイプ	炊飯容量 ※（ ）内は具を入れるとき
1.0L	0.5～4カップ（0.5～3）
1.8L	1～8カップ （1～7）

茶がゆ

材料（4人分） 1人分：135 kcal

白米…………………………1カップ
濃い目のほうじ茶 ………約1200ml
調味料
塩 ……………………………………少々
飾り用
お茶の葉 ……………………………適量

1 準備する
白米をとぐ。
冷ましたほうじ茶をおかゆ 5分 水位線：1まで入れる。

2 炊く

コース おかゆ ▶ 炊飯

3 仕上げる
炊けたら塩を加え、全体をかき混ぜて器に盛り、
お茶の葉を散らす。

おかゆのコツ

- ●全がゆと5分がゆの水位目盛りがありますので、お好みにより炊き分けてください。5分がゆの方が水分の多いおかゆになります。
- ●牛乳類は使用しないでください。うまく炊けません。
- ●味付けは、炊きあがってからしてください。調味料が沈殿してうまく炊けません。
- ●具を入れるときはお米の量（重さ）以下にしてください。（白米1カップ＝約150g）多すぎるとうまく炊けません。
- ●ごはんからのおかゆはできません。

1回に炊けるおかゆの量

商品のタイプ		炊飯容量 ※（ ）内は具を入れるとき
1.0L	全がゆ	0.5～1.5カップ（0.5～1）
	5分がゆ	0.5～1カップ （0.5）
1.8L	全がゆ	0.5～3カップ （0.5～2.5）
	5分がゆ	0.5～2カップ （0.5～1.5）

お手入れ

■お手入れは、必ず電源プラグを抜き、本体が冷めてから行ってください。
■洗ったあとは、からぶきしてください。

取り外してから、スポンジを使い
台所用洗剤(中性)で洗おう！

炊込みごはんなど調味料を使ったときは、すぐに！

■使うたびに洗うもの（取り外しかた/取り付けかた　P.8～P.9参照）

内　釜

しゃもじ/しゃもじホルダー

ふた加熱板

スチームユニット

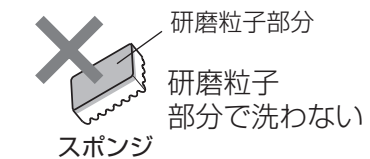
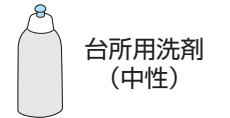
お願い　次のものは使わないでください。
（ふた加熱板の湯あか付着部分およびふたセンサー、釜底センサーは除く）

- 金属/ナイロンたわし（研磨粒子部分で洗わない）
- ベンジン、シンナーみがき粉、除菌アルコール
- 食器洗い乾燥機／食器乾燥器

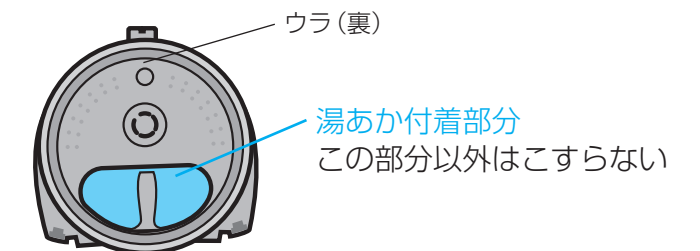
ふた加熱板はお使いになるたびに本体から取り外し洗ってください。

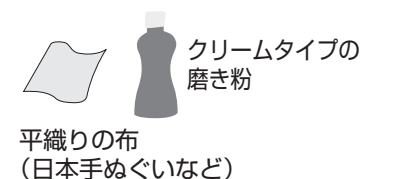
ふた加熱板

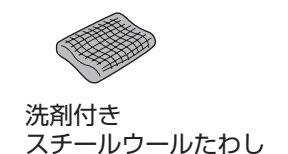
<使うたびに>

取り外してからスポンジを使い洗剤で洗う

お願い
●調味料を使った場合（炊込みごはんや豆ごはんなど）はすぐ洗ってください。においや腐敗・さびの原因になります。

湯あかが付着してきます

水の中に含まれているカルシウムなどのミネラル分が付着してきます

①布にクリームタイプの磨き粉をつける
②こすり洗いをする（流し台に置くなど固定してこする）
③充分すすぐ

クリームタイプの磨き粉
平織りの布（日本手ぬぐいなど）

<それでも取れないときは>

①スチールウールたわしに水を含ませる
②こすり洗いする
③充分すすぐ

洗剤付きスチールウールたわし

お願い
●スチールウールが残っているとさびの原因になります。充分すすいでください。
●スチールウールたわしを使うと傷がつくことがあります。湯あか付着部分以外はこすらないでください。

フィルター

汚れたときは水洗いする

取り外し　スチームユニットを外してから、引きあげて取る

取り付け　取り外しと逆の手順で押し込む
（うま味キャッチャー挿入口に入れない）

お知らせ
●フィルターがないと高温スチーム炊飯ができません

本体・ふた

固く絞ったふきんで汚れをふき取る。

スチームユニット

①ふたを開ける

②下側の弁を押し上げ、水を流しながら洗う

お手入れ

ふたパッキン
固く絞ったふきんで汚れをふき取る。

ふたセンサー・釜底センサー
汚れたときは、中性洗剤を含ませたナイロンたわしで軽くみがき、固く絞ったふきんでふく。

お知らせ
●汚れたまま使うと、ごはんがこげたり、エラー表示が出たりしてうまくごはんが炊けません。

上枠
固く絞ったふきんでふく。
（水などを流し込んで洗わないでください）

お手入れ機能（炊飯直後の約30分間は使えません）

においが取れないとき、ふた加熱板や蒸気口の汚れが落ちにくいときにお使いください。

準備 ①内釜の約8分目まで水を入れる
②水容器に水を入れ本体にセットする
（水以外は入れない）

1

を押し「お手入れ」を表示させる

2

を押す

3 約45分後、ブザーが鳴ったら
を押す

4 冷めてから、お湯を捨てる

お願いとお知らせ
●お手入れ終了後、ふた加熱板の中に水容器の水がたまります。
ふた加熱板を取り外したとき、その水が上枠にたまりますので固く絞ったふきんでふき取ってください。
●レモン1個を輪切りにして水と一緒に内釜に入れると効果的です。
●においや汚れは完全に取れないことがあります。

こんなときは

症　状	原　因
やわらかい べたつく	●洗米後にざる上げ放置していませんか？ ●水が多くないですか？　お米が少なくないですか？ ●割れ米が多く混ざっていませんか？ ●予約炊飯するとごはんがやわらかめになります。→水加減を少なめにしてください。 ●アルカリイオン水（pH9以上）を使っていませんか？→pHを下げてください。 ●お湯で洗米していませんか？ ●規定量以上を「少量」炊飯していませんか？（裏表紙参照） ●炊きあがったごはんをすぐほぐしましたか？ ●新米を通常の水加減で炊飯していませんか？→水加減を少なめにしてください。 ●別容器で浸水した後、「炊飯」ボタンを1回だけ押すとごはんがべたつくことがあります。→「炊飯」ボタンを2度押ししてください。 「炊飯器本体以外で浸したお米を炊くとき」（P.15）
かたい ぱさつく	●水が少なくないですか？　お米が多くないですか？ ●早炊きすると、ごはんがかたくなることがあります。 ●海外のミネラルウォーターなど硬度の高い水を使っていませんか？ ●充分浸水せずに「炊飯」ボタンを2度押ししていませんか？ 「炊飯器本体以外で浸したお米を炊くとき」（P.15）
露がつく におう 黄ばむ	●炊きあがったごはんをすぐほぐしましたか？ ●保温中にごはんが入ったまま電源プラグを抜いていませんか？ ●24時間以上保温していませんか？ ●冷めたごはんを継ぎ足していませんか？ ●洗米、精米が不充分ではありませんか？ ●しゃもじを入れたまま保温していませんか？ ●炊込みごはんなど調味料を入れて炊いたあとは、においが残ることがあります。 →内釜を念入りに洗ってください。 においが取れないときは、お手入れ機能をお使いください。（P.24） ●お米や水の種類によりごはんが黄色く見えることがあります。
ごはんが こげる	●洗米、精米が不充分ではありませんか？ ●割れ米が多く混ざっていませんか？ ●ふたセンサーや釜底センサーに異物や汚れがついていませんか？ ●内釜の底に異物や汚れがついていませんか？ ●炊込みごはんなど調味料を入れて炊くと、おこげができやすくなります。 ●無洗米はおこげができることがあります。→炊飯前に軽く水洗いすると改善します。 ●底のうすいキツネ色のこげは故障ではありません。
乾燥する	●24時間以上保温していませんか？ ●繰り返し再加熱をしていませんか？ ●スチームユニットを正しく取り付けていますか？ふたがしっかり閉まっていますか？
のり状になる	●予約炊飯でお米を長時間浸水していませんか？ ●おかゆを保温していませんか？
うすい膜が できる	●洗米しすぎて、お米が割れたりしていませんか？ ●充分洗米していますか？ オブラート状のうすい膜は、でんぷんが溶けて乾燥したもので害はありません。
ごはんが内釜に こびりつく	●お米の種類にもよりますが、やわらかいごはんやねばりがあるごはんはつきやすいことがあります。

上記の対応をしても改善しないときは、P26～27の手順を見ながら設定を変更してください。

こんなときは

●手順 2･3･4は、
それぞれ16秒以内に完了してください。

ふた加熱板や内釜に露が多くつくとき

1 コース を押し「▲」を「早炊き」に合わせる

2 スチーム再加熱/保温 を押す　操作音（ピッ）はしません
予約1･2 を押す
スチーム再加熱/保温 を押す　01

3 炊飯 を押す　60

4 コース を押して「62」を表示させる
押すごとに「62→74→76→72→60→62」の順に変わります

4秒後に完了

62 完了

お知らせ

●工場出荷時は60に設定しています。

ごはんの保温温度が低いとき（60→74に変更する）

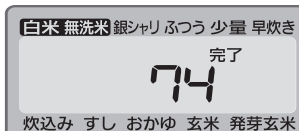
1 コース を押し「▲」を「早炊き」に合わせる

2 スチーム再加熱/保温 を押す　操作音（ピッ）はしません
予約1･2 を押す
スチーム再加熱/保温 を押す　01

3 炊飯 を押す　60

4 コース を押して「74」を表示させる
押すごとに「62→74→76→72→60→62」の順に変わります

4秒後に完了

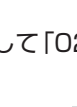
74 完了

お願い

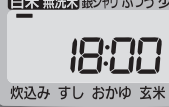
●12時間を超える保温はしないでください。
●保温温度「74」で
においがするとき　→「76」に
変色・乾燥するとき →「72」に
変更してください。

お知らせ

●工場出荷時は60に設定しています。

ごはんのおこげが気になるとき

1 コース を押し「▲」を「早炊き」に合わせる

2 スチーム再加熱/保温 を押す　操作音（ピッ）はしません
予約1･2 を押す
スチーム再加熱/保温 を押す　01

3 コース を押して「02」を選ぶ
炊飯 を押す　So:H I

4 コース を押して「So:Lo」を表示させる
押すごとに「So:Lo」「So:HI」「So:Lo」…の順に変わります

4秒後に完了

So:Lo 完了

精米度のばらつきでうまく炊けないとき

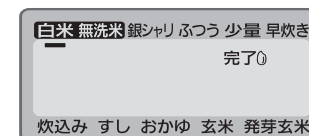
1 コース を押し「▲」を「早炊き」に合わせる

2 スチーム再加熱/保温 を押す　操作音（ピッ）はしません
予約1･2 を押す
スチーム再加熱/保温 を押す　01

3 コース を2回押して「03」を選ぶ
炊飯 を押す

4 コース を押して「◊」を表示させる
押すごとに「◊」を表示したり、消したりします

4秒後に完了

完了◊

お知らせ

●変更したときは、
白米の「銀シャリ」「少量」と
無洗米のすべてのコースが選択できません。

終了音を消したいとき（炊飯･再加熱･お手入れの終了音を消す）

1 コース を押し「▲」を「早炊き」に合わせる

2 スチーム再加熱/保温 を押す　操作音（ピッ）はしません
予約1･2 を押す
スチーム再加熱/保温 を押す　01

3 コース を3回押して「05」を選ぶ
炊飯 を押す　On

4 コース を押して「OFF」を表示させる
押すごとに「OFF」「On」「OFF」…の順に変わります

4秒後に完了

OFF 完了

お願いとお知らせ

●もとに戻すときは、もう一度同じ操作をしてください。
●16秒以上何も操作されないときは現在時刻表示に戻ります。（設定できていません）

故障かな？

●サービスを依頼される前にご確認ください。

	症状	ここを確認！	ページ
予約について	予約したのにすぐ炊き始める	●現在時刻は合っていますか？ →24時間表示です。再確認してください。 ●予約できる時間以上の設定をしましたか？ 予約できる時間未満で予約すると、すぐに炊飯が始まります。	10 16
	予約時刻に炊けない	●現在時刻は合っていますか？ →24時間表示です。再確認してください。 ●「炊飯」ボタンを押しましたか？	10 16
炊飯／保温中	炊飯時間が長い	●続けてごはんを炊くと、炊飯時間が長くなります。 （最大30分程度、長くなります） ●炊飯途中で残時間表示の進行を止め、調整することがあります。 ●「U12」または「U15」を表示していませんか？	— — 29
	音がしている	●「ブーン」音→熱を逃がすファンが回っている音です。 ●「ジィー」音→IHの通電音です。 ●「シュー」音→蒸気が噴き出す音です。 ●「チュー」音→ポンプが水容器の水を吸う音です。	— — — —
	蒸気口以外から蒸気がもれる	●ふたのパッキン部や内釜のふちに、ごはんがついたり、内釜が変形していませんか？ ●ふた加熱板のつまみ部は、両側とも押し込まれていますか？	— 9
	高温スチーム炊飯ができない ●「高温スチームなし」を表示した スチーム再加熱ができない ●水容器の水が残っている	●炊飯のとき水容器に水を水位線以上入れましたか？ 途中で水を継ぎ足してもスチーム再加熱はできません。 ●スチームユニットを正しく取り付けていますか？ ●フィルターを正しく取り付けていますか？ ●フィルターが汚れたり、詰まったりしていませんか？ ●高温スチームを使わないコースで炊飯やスチーム再加熱をしていませんか？ 「早炊き」「炊込み」「すし」「おかゆ」は高温スチームを使いません。 ●炊飯中やスチーム再加熱中にふたを開けませんでしたか？	11 8 22 — —
	スチーム再加熱ボタンを受け付けない	●保温を切っていませんか？ ●ごはんが冷たくないですか？（ブザー音が4回鳴ります） 50℃以下のときは、できません。	— —
その他	表示が消えたとき	●電源プラグを差すと8：30を表示しますか？ 【表示する】リチウム電池が消耗しています。 電源プラグを差せば、炊飯や保温はできますが、予約炊飯をする場合は毎回現在時刻を合わせてください。 電池は本体内部に固定されており、お客様ご自身では交換できません。（交換は有料） 【表示しない】電子回路が故障しています。 →電池交換または修理をされる場合は、お買い上げの販売店または修理ご相談窓口（P.31）へご依頼ください。	—
	電源プラグから火花が飛んだ	●電源プラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがありますが、IH（電磁誘導加熱）方式固有のもので、故障ではありません。	—

■誤って、水やお米を直接本体に入れてしまったときは販売店にご相談ください。

こんな表示が出たら

エラー表示	ここを確認！	ページ
U10	●内釜がセットされていますか？ →専用の内釜をセットし、ふたを閉めて再度操作してください。 ※内釜をセットしても表示が消えないときは「取消／切」ボタンを押して表示を消したあと、再度操作をしてください。	—
U12	●内釜の底やふた加熱板・ふたセンサーや釜底センサーに異物や汚れがついていませんか？ →異物や汚れを取り除き、「取消／切」ボタンを押してください。 ●水の量が多くありませんか？ →「取消／切」ボタンを押してください。次に炊飯するときは、水加減を少なめにしてください。 ※このエラー表示が出ると自動で保温にはなりませんので保温する場合は「取消／切」ボタンを押して表示を消したあと、「保温」ボタンを押してください。	6 —
U14	●96時間を超える保温をしていませんか？ →「取消／切」ボタンを押してください。	—
U15	●ふたが開いていませんか？ →ふたをきっちり閉めてください。 ●スチームユニットが付いていますか？ →スチームユニットを取り付けてください。 紛失したときは、ナショナル商品取扱店でご購入ください。 スチームユニットがなくても炊飯・保温はできますが、 ①おいしさは低下します（保温の場合は、ごはんが乾燥します） ②ふきこぼれることがあります。 ③炊きあがったあと、再度「U15」を表示することがあります。 ※このエラー表示が出ると自動で保温にならない場合がありますので、保温する場合は「取消／切」ボタンを押して表示を消したあと、スチームユニットのセットを確認し、「保温」ボタンを押してください。 ●スチームユニットの中に、異物や汚れがありませんか？ →きれいに洗ってから取り付けてください。	— 8 —
U17	●電源から入る雑音の影響を受けています。 →「取消／切」ボタンを押し、別のコンセントをお使いください。	—

上記の対応をしても回復しないときは、販売店に修理をご依頼ください。

エラー表示	ここを確認！	ページ
H01〜H06	●お買い上げの販売店に、修理をご依頼ください。	—

保証とアフターサービス （よくお読みください）

修理・お取り扱い・お手入れ
などのご相談は…
まず、お買い上げの販売店へ
お申し付けください

転居や贈答品などでお困りの場合は…

- 修理は、サービス会社・販売会社の「修理ご相談窓口」へ!
- 使いかた・お買い物などのお問い合わせは、「お客様ご相談センター」へ!

■保証書（別添付）

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受け取りください。よくお読みのあと、保管してください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

■補修用性能部品の保有期間

当社は、このスチーム IH ジャー炊飯器の補修用性能部品を、製造打ち切り後6年保有しています。
注）補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■修理を依頼されるとき

25～29ページに従ってご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店へご連絡ください。

●保証期間中は
保証書の規定に従って、お買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。

●保証期間を過ぎているときは
修理すれば使用できる製品については、ご要望により修理させていただきます。
右記修理料金の仕組みをご参照のうえご相談ください。

●修理料金の仕組み
修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

- **技術料** は、診断・故障個所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
- **部品代** は、修理に使用した部品および補助材料代です。
- **出張料** は、お客様のご依頼により製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

ご連絡いただきたい内容	
製品名	スチーム IH ジャー炊飯器
品　番	
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に

ご相談窓口における個人情報のお取り扱い

松下電器産業株式会社およびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。なお、折り返し電話させていただくときのため、ナンバーディスプレイを採用しています。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

●ご質問や別売品のお問い合わせなどはホームページでも → http://panasonic.co.jp/cs/japan

修理に関するご相談

ナショナル パナソニック　修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） 0570-087-087

- 呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS・IP電話等、ナビダイヤルがご利用できない場合は、最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。
- 最寄りの修理ご相談窓口は、次ページをご覧ください。

使いかた・お買い物などのご相談

ナショナル パナソニック　お客様ご相談センター

365日／受付9時～20時

電話 フリーダイヤル 0120-878-365（パナは 365日）
■携帯電話・PHSでのご利用は… 06-6907-1187
FAX フリーダイヤル 0120-878-236

Help desk for foreign residents in Japan
Tokyo (03) 3256-5444　Osaka (06) 6645-8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)

※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

ナショナル パナソニック 修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） 0570-087-087

- 呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS・IP電話等、ナビダイヤルがご利用できない場合は、最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。

- 地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

北海道地区

地域	所在地	電話
札幌	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7	(011)894-1251
旭川	旭川市2条通16丁目1166	(0166)22-3011
帯広	帯広市西20条北2丁目23-3	(0155)33-8477
函館	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）	(0138)48-6631

東北地区

地域	所在地	電話
青森	青森市大字浜田字豊田364	(017)775-0326
秋田	秋田市外旭川字小谷地3-1	(018)868-7008
岩手	盛岡市厨川5丁目1-43	(019)645-6130
宮城	仙台市宮城野区扇町7-4-18	(022)387-1117
山形	山形市平清水1丁目1-75	(023)641-8100
福島	郡山市亀田1丁目51-15	(024)991-9308

首都圏地区

地域	所在地	電話
栃木	宇都宮市上戸祭3丁目3-19	(028)689-2555
群馬	前橋市箱田町325-1	(027)254-2075
茨城	つくば市筑穂3丁目15-3	(029)864-8756
埼玉	桶川市赤堀2丁目4-2	(048)728-8960
千葉	千葉市中央区末広5丁目9-5	(043)208-6034
東京	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17	(03)5477-9780
山梨	甲府市宝1丁目4-13	(055)222-5171
神奈川	横浜市港南区日野5丁目3-16	(045)847-9720
新潟	新潟市東明1丁目8-14	(025)286-0171

中部地区

地域	所在地	電話
石川	金沢市横川3丁目20	(076)280-6608
富山	富山市根塚町1丁目1-4	(076)424-2549
福井	福井市問屋町2丁目14	(0776)25-5001
長野	松本市寿北7丁目3-11	(0263)86-9209
静岡	静岡市葵区千代田7丁目7-5	(054)287-9000
愛知	名古屋市瑞穂区塩入町8-10	(052)819-0225
岐阜	岐阜市中鶉4丁目42	(058)278-6720
高山	高山市花岡町3丁目82	(0577)33-0613
三重	津市久居野村町字山神421	(059)255-1380

近畿地区

地域	所在地	電話
滋賀	栗東市霊仙寺1丁目1-48	(077)582-5021
京都	京都市伏見区竹田中川原町71-4	(075)646-2123
大阪	大阪市北区本庄西1丁目1-7	(06)6359-6225
奈良	大和郡山市筒井町800番地	(0743)59-2770
和歌山	和歌山市中島499-1	(073)475-2984
兵庫	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4	(078)796-3140

中国地区

地域	所在地	電話
鳥取	鳥取市安長295-1	(0857)26-9695
米子	米子市米原4丁目2-33	(0859)34-2129
松江	松江市平成町182番地14	(0852)23-1128
出雲	出雲市渡橋町416	(0853)21-3133
浜田	浜田市下府町327-93	(0855)22-6629
岡山	岡山市田中138-110	(086)242-6236
広島	広島市西区南観音8丁目13-20	(082)295-5011
山口	山口市小郡下郷220-1	(083)973-2720

四国地区

地域	所在地	電話
香川	高松市勅使町152-2	(087)868-6388
徳島	徳島市沖浜2丁目36	(088)624-0253
高知	高知市仲田町2-16	(088)834-3142
愛媛	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1	(089)905-7544

九州地区

地域	所在地	電話
福岡	春日市春日公園3丁目48	(092)593-9036
佐賀	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044	(0952)26-9151
長崎	長崎市東町1949-1	(095)830-1658
大分	大分市萩原4丁目8-35	(097)556-3815
宮崎	宮崎市本郷北方字草葉2099-2	(0985)63-1213
熊本	熊本市健軍本町12-3	(096)367-6067
天草	本渡市港町18-11	(0969)22-3125
鹿児島	鹿児島市与次郎1丁目5-33	(099)250-5657
大島	奄美市名瀬朝仁町11-2	(0997)53-5101

沖縄地区

地域	所在地	電話
沖縄	浦添市城間4丁目23-11	(098)877-1207

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

0507

仕　　　様

品番		SR－SY101	SR－SY181
電源		交流　100 V　50／60 Hz	
消費電力（約）	炊飯時	1200 W	1400 W
	保温時	850 W	560 W
炊飯容量（カップ数）	銀シャリ／ふつう／早炊き	0.5～5.5 カップ	1～10 カップ
	少量	0.5～1.5 カップ	1～2.5 カップ
	すし	1～5.5　カップ	2～10 カップ
	炊込み	1～4　カップ	2～8　カップ
	炊きおこわ	1～3　カップ	2～6　カップ
	全がゆ	0.5～1.5 カップ	0.5～3 カップ
	5分がゆ	0.5～1　カップ	0.5～2 カップ
	玄米	1～3　カップ	1～7　カップ
	発芽玄米	0.5～4　カップ	1～8　カップ
コードの長さ		1.0 m	
質量（約）		5.1 kg	6.2 kg
大きさ（約）	幅	26.1 cm	29.0 cm
	奥行	35.7 cm	39.0 cm
	高さ	23.0 cm（41.4 cm※）	25.4 cm（46.4 cm※）

●消費電力は瞬間に消費する最大の電力容量です。
●（※）は、ふたを開けたときの高さです。
●この製品は、日本国内用に設計（電源周波数50Hz／60Hzの切替は不要）されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。また、アフターサービスもできません。

	SR－SY101	SR－SY181
最大炊飯量	1.0 L	1.8 L
区分名	B	D
蒸発水量	93.4 g	111.4 g
年間消費電力量	110 kWh/年	168 kWh/年
1回当たりの炊飯時消費電力量	227 Wh	296 Wh
1時間当たりの保温時消費電力量	19.2 Wh	25.7 Wh
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量	0.79 Wh	0.79 Wh
1時間当たりの待機時消費電力量	0.67 Wh	0.67 Wh

注記　●1回当たりの炊飯時消費電力量は、コース：白米／銀シャリでの電力量です。
1時間当たりの保温時消費電力量は、工場出荷時の保温設定での電力量です。
●実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用コース、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。
●年間消費電力量は省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。
（区分名も同法に基づいています）
●蒸発水量は、1回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。

愛情点検　長年ご使用のスチームIHジャー炊飯器の点検を！

こんな症状はありませんか
●ご使用中に、コードや電源プラグが異常に熱くなる。
●本体から煙が出たり、こげ臭いにおいがする。
●本体の一部が割れたり、ゆるみやがたつきがある。
●炊飯中、底部のファンが回っていない。
●その他の異状や故障がある。

このような症状のときは、事故防止のため、スイッチを切り、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご相談ください。

便利メモ（おぼえのために、記入されると便利です）

お買い上げ日	年　月　日	品番		販売店名	☎（　　）

松下電器産業株式会社　クッキング機器ビジネスユニット
〒673－1447　兵庫県加東市佐保5番地

RZ19-B251
S0707K1077